

# Szigeti Sekt Rosé de Rouges Brut

Das burgenländische Sektgut Szigeti zählt zu den Pionieren der traditionellen Flaschengärung in Österreich. Der Rosé de Rouges wird ausschließlich aus roten Rebsorten gekeltert und verbindet Struktur mit Frische. Die Lagen im pannonisch geprägten Burgenland profitieren von warmen Tagen und kühlen Nächten, was dem Grundwein Reife und Präzision verleiht. Stilistisch bewegt sich der Sekt zwischen animierendem Aperitif und ernstzunehmendem Essensbegleiter.

## Vinifikation

Traditionelle Flaschengärung mit längerer Hefelagerung, sorgfältiges Degorgieren, brut ausgebaut.

## Verkostungsnotizen

Rote Johannisbeere, Himbeere und ein Hauch Blutorange. Am Gaumen klar strukturiert, feinperlig und trocken mit ruhigem, präzisiertem Ausklang.

## Speisenbegleitung

Zu geräuchertem Fisch, Lachsforelle, leichten Vorspeisen oder als Aperitif.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Österreich
Verschlusstyp	Korken
Region	Burgenland
Rebsorte	Blaufränkisch, Zweigelt
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

Sektkellerei Szigeti GmbH  
Sportplatzgasse 2a A-7122 Gols